perando cō bono aceto forte/ & passarailo per lastamegna/ Et se voi ch senza della-
glio vi poterai metter apistar i seme cō
le sopra dutte cose vn pocho di fronde de
aglietti/ Et questo secundo il gusto achi piace.

Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde bianche/ & ben piste
cō vna mollicha di pan biancho/ vn pocho
di Zenzeuero & di Cānella/ & de vn pocho
de agresto & de vino roscio/ & sucho de po-
mi granati/ Aqiongendoui cō queste cose
vn pocho di sandali/ Poi distemperarai
& passarai questa compositiō cō il vino
roscio la farai dolce & bruscha secūdo
ch ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole/ & Zafrano/ & rosci do-
ua/ & ch le amandole siano monde & pi-
ste como uogliono esser/ & distemperale
& passale como bono agresto Aqiongēdo-
ui del Zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto
bene i vn vaso Bompendo cō essa vn
pome/ ó mezo secundo la quantita ch
voi far/ & mettui vn pocho di bono agre-
sto/ ó vero aceto/ per ch luua non sia
tanto dolce/ Et queste cose farai bollir
al focho per spatio di meza hora Aqiōn-
gendoui de la Cānella/ & Zenzeuero/ &
altre bone spetiarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con
vn pocha di mollicha di pane biancho/
Et piglia li dutti moroni/ & macina con
diligencia ogni cosa insieme/ Et non gli
dare colpo ne pistar/ per no romper gli
granelli piccini ch hanno dentro/ poi gli
metti de la Cānella/ del Zenzeuero/ & vn
pocho di noce moscata/ Et ogni cosa passa
per lastamegna.

Sapor de cerase negre ó usuoli.

Er far simili sapori seguirai lordine dato
& discripto di sopra nel capitolo di fare sa-
por de vua/ Ma il poterete far differēte
di color piu & mancho secundo il subget-
to gli mecteraj.

Sapor de crognali rosno.

Eguirai quello medesemo modo ch e dicto
qui disopra del sapor dele Cerase & dellaua.

Mostarda.

Iglia la senopa & mettila amōgio per doi di
mutandogli spesso lacqua per ch sia piu
biancha/ & habi delle amandole monde
& piste como vogliono esser/ Et quando
seranno ben piste metterai con esse la
dutta senepa/ & di nouo lepistarai i seme
molto bene/ Poi habi di bono agresto ó
vero Aceto pistandogli etiamdio vna
mollicha di pan biancho/ poi distemperala
& passala per lastamegna Et fallo voi lo-
dolce ó forte como ti piace.